

Horeca-opleidingen

Cursusinformatie Incompany



SHO
De grootste
horeca opleider
sinds 1983

*“Nog sneller aan de slag in de horeca
met de Incompany cursussen en
opleidingen van SHO!”*



Algemene
Stichting **Horeca** Onderwijs



Welkom bij SHO

Allereerst bedankt voor je interesse in de cursussen en trainingen van Stichting Horeca Onderwijs.

SHO is sinds 1983 hét opleidingsinstituut voor de horeca in Nederland. Wij zijn de grootste erkende SVH opleider voor Sociale Hygiëne, Social Responsibility, Leermeester en Horecaportier. Ook voor horecacursussen als HACCP, Allergenen en Gastvrijheid ben je bij SHO aan het juiste adres. Onze zusterorganisatie Stichting Bedrijfs hulpverlening Nederland (SBN) draagt het NIBHV keurmerk en staat garant voor veiligheidstrainingen als BHV en Preventiemedewerker.

Kwaliteit en persoonlijk advies staan bij Stichting Horeca Onderwijs voorop. Onze cursussen worden verzorgd door deskundige en gepassioneerde docenten.

Bij SHO gaan we graag een stapje verder door onze kennis met je te delen en je te ondersteunen en te ontzorgen. Alle cursussen kunnen op maat worden samengesteld met een lesprogramma dat volledig aansluit op je specifieke wensen en je eigen bedrijfssituatie. Wij kunnen je adviseren bij het opzetten en implementeren van het veiligheidsbeleid binnen jouw bedrijf. Daarnaast bieden wij als extra service gratis online tools aan zoals de SHO-Monitor®, HACCP-registratieformulieren en Allergenenwerkbladen.

Mocht je vragen hebben dan staat ons enthousiaste team altijd voor je klaar.



Carolien Tollenaar
Algemeen directeur SHO

Introductie

SHO, kwaliteit in opleiden

Zoek je een opleiding in de horeca dan ben je bij Stichting Horeca Onderwijs (SHO) aan het juiste adres. Al sinds 1983 is SHO hét vertrouwde adres voor vestigings-, management- en vakbekwaamheidsopleidingen. SHO biedt een optimale prijs-kwaliteit-verhouding. Er gelden geen speciale toelatingseisen voor deelname aan de cursussen. SHO maakt gebruik van het meest recente lesmateriaal waardoor je goed wordt voorbereid op je examen. Kortom, met een cursus van Stichting Horeca Onderwijs zit je altijd goed!

Cursussen

Praktijkgericht, betaalbaar en kwaliteit. Met deze drie woorden kunnen we onze cursussen het beste omschrijven. Bovendien leiden onze vakkundige docenten je in korte tijd op.

Stichting Horeca Onderwijs is erkend SVH opleider voor Sociale Hygiëne, Social Responsibility, Leermeester en Horecaportier. De cursussen van SHO worden daarnaast jaarlijks gecontroleerd op kwaliteitseisen door een onafhankelijk bureau. Zij doen dit onder andere door een tevredenheidsonderzoek uit te voeren onder cursisten. Door de SVH erkenning en de extra kwaliteitscontrole heb je de zekerheid dat je een opleiding kiest die voldoet aan de vastgestelde kwaliteitseisen.

Incompany trainingen

Wat is er nu prettiger dan een training binnen het eigen bedrijf te kunnen volgen? Je hebt de mogelijkheid de training op jouw specifieke bedrijfssituatie te laten afstemmen. Belangrijke vragen en/of problemen uit de dagelijkse praktijk kunnen aan bod komen. De lestijden, de locatie en de datum van de training bepaal je zelf. In korte tijd zijn jouw medewerkers deskundig opgeleid, zodat zij goed kunnen reageren op situaties in jouw eigen organisatie. Een Incompany opleidingen vergroot de kennis en de kwaliteit van jouw individuele werknemer alsmede het draagvlak binnen jouw organisatie.

Volg je ons al?

Wil je snel op de hoogte zijn van het allerlaatste nieuws?
Volg SHO dan via onderstaande social media kanalen.



All of our courses are
available in English

Inhoudsopgave

ALGEMEEN

Introductie	4
Wat heb je nodig om een eigen horecazaak te starten?	7
Maatwerk en deskundig advies voor je bedrijf	8
Locatie eisen, opleidingsprogramma, tijdsindeling en (les)materiaal	9

CURSUSSEN EN TRAININGEN

Spoedcursus Sociale Hygiëne	13
Herhalingscursus Sociale Hygiëne	14
Cursus Leermeester	17
Leermeester Herhalingscursus	18
Spoedcursus Hygiëncode HACCP	19
Spoedcursus Allergenen	20
Combitraining HACCP-Allergenen	23
Cursus Horecaportier	24
Masterclass Gastvrijheid	27
Omgaan met Agressie	29
Wijntraining Basis SVH Wijn 2	31
Wijntraining Gevorderden SVH Wijn 3	32
Cocktailcursus	34
Biercursus	35
Basiscursus Bedrijfshulpverlener (BHV)	36
BHV Herhalingscursus	38
Cursus Preventiemedewerker	39
Risico Inventarisatie & Evaluatie (RI&E)	40
EHBO Basiscursus	41
EHBO Herhalingscursus	42

ADVIES EN DIENSTEN

Diensten	46
SHO biedt extra service met de SHO-Monitor®	49
Examens, inschrijven en betalingswijze	50
Algemene voorwaarden	51





Wat heb je nodig om een eigen horecazaak te starten?

Heb je een eigen bedrijf, wil je een eigen bedrijf gaan starten of wil je je personeel opleiden? Met de opleidingen van SHO kan dat. Wij verzorgen opleidingen om een eigen bedrijf te starten of om in de horeca te werken. Als je al een eigen zaak hebt, krijg je te maken met diverse wettelijke eisen waaraan je als horeca-ondernemer moet voldoen. Onderstaand de belangrijkste eisen en diploma's die je nodig hebt.

Sociale Hygiëne

Volgens de Drank- en Horecawet moet je minstens aan de eis Sociale Hygiëne voldoen. Heb je een bedrijf waar alcoholhoudende dranken worden geschonken en/of verkocht dan dient er altijd minimaal één persoon aanwezig te zijn die in het bezit is van het SVH* Diploma Sociale Hygiëne. In de praktijk betekent dit dat meerdere medewerkers dit diploma moeten hebben en op de Drank- en Horecaverunning vermeld moeten staan. Je voldoet dan aan de verplichte eis Sociale Hygiëne.

 **SVH Diploma Sociale Hygiëne!**

Hygiëncode HACCP

De Warenwet schrijft voor dat in alle bedrijven waar bederfelijke eet- en drinkwaren worden bereid en/of behandeld het verplicht is om volgens de Hygiëncode HACCP te werken. Als ondernemer moet je dus zorgen dat je medewerkers opgeleid worden op het gebied van voedselhygiëne.

 **SHO Certificaat Hygiëncode HACCP!**

Allergenendeclaratie

De aansprakelijkheid voedselintolerantie/voedselallergie ligt sinds 13 december 2014 bij de horecaondernemer. Als je geen goed allergenenbeleid hebt ingevoerd, ben je mogelijk niet meer verzekerd bij eventuele letselschade of aansprakelijkheidsstelling.

 **SHO Certificaat Allergenendeclaratie!**

Arbowet BHV

Sinds de inwerkingtreding van het Besluit Bedrijfshulpverlening ben je als werkgever verplicht voldoende medewerkers aan te wijzen en op te leiden tot Bedrijfshulpverlener (BHV'er). Deze kennis en vaardigheden dienen jaarlijks te worden opgefrist.

 **SHO Certificaat Bedrijfshulpverlener én Herhalingscertificaat BHV!**

Arbowet Preventiemedewerker

Volgens de Arbowet is het verplicht om minimaal één preventiemedewerker aan te stellen die zorg draagt voor de Risico Inventarisatie & Evaluatie (RI&E) binnen je bedrijf. Uit de RI&E blijkt o.a. hoeveel BHV'ers er in je bedrijf nodig zijn.

 **SHO Certificaat Preventiemedewerker!**

Wet Particuliere Beveiligingsorganisaties portier

Heb je een bedrijf waarin je met portiers werkt dan moet je zorgen dat al je portiers gediplomeerd zijn.

 **SVH Diploma Horecaportier!**

RI&E Horeca

De Risico Inventarisatie & Evaluatie (RI&E) is sinds 1 januari 1994 verplicht voor alle werkgevers (uitgezonderd ZZP'ers). Je kunt deze zelf uitvoeren of laten uitvoeren door een deskundige. Ook hier kan SHO je mee helpen.

Welke risico's spelen er in jouw organisatie? Alle risico's in het bedrijf op één lijst. Je kan jouw RI&E zelf opstellen, je kan hiervoor gebruik maken van het branche instrument 'RI&E voor de Horeca' via **www.RIE.nl**. Hier vind je technische informatie over (toegang tot) het instrument. Voor inhoudelijke informatie over dit instrument kun je het beste de Arbocatalogus voor de Horeca raadplegen.

* SVH= Stichting Vakbekwaamheid Horeca. Dit is de examen instantie voor het examen Sociale Hygiëne, Leermeester en Horecaportier en staan onder toezicht van het Ministerie van Onderwijs.



Maatwerk en deskundig advies voor je bedrijf

Incompany trainingen

SHO schrijft lesprogramma's op maat die volledig aansluiten op je specifieke wensen en je bedrijfssituatie. Belangrijke vragen en/of problemen uit de dagelijkse praktijk kunnen daarbij aan bod komen. Onze ruime ervaring op het gebied van horeca-opleidingen staat garant voor kwaliteit, deskundigheid, flexibiliteit en effectiviteit.

Een Incompany training bied je de volgende voordelen:

- Kostenbesparend: SHO hanteert aantrekkelijke tarieven voor Incompany trainingen. De trainingen vinden plaats op jouw eigen locatie waardoor je eveneens bespaart op de reistijd en de reiskosten van je medewerkers.
- Eigen data en tijden: je kunt zelf bepalen op welke dagen en tijden je je medewerkers wenst te trainen. Dit betekent dat het ook mogelijk is op zaterdag of in de avond.
- Teambuilding: je medewerkers worden tegelijkertijd opgeleid en dat zorgt voor meer betrokkenheid, gelijkwaardige inzichten en meer vertrouwen in elkaar. Collega's kunnen elkaar op de werkvloer onderling begeleiden in het toepassen van de lesstof en de kennis blijft langer paraat in jouw bedrijf.

Advies over het veiligheidsbeleid van je bedrijf

Naast het verzorgen van horecacursussen en Incompany trainingen kun je bij SHO terecht voor deskundig advies over het veiligheidsbeleid van je bedrijf. Wij adviseren en ondersteunen bij het opzetten en het implementeren van het totale veiligheidsbeleid binnen jouw organisatie. Denk hierbij aan het uitvoeren van een Risico Inventarisatie & Evaluatie (RI&E), het opzetten van je BHV-organisatie, het maken van bedrijfsnoodplannen, het ontwikkelen van ontruimingsplannen en ontruimingsplattegronden en het controleren van je voedselveiligheidsbeleid.

Advies over het HACCP-Allergenen beleid

Het voeren van een goed voedselveiligheidssysteem binnen je bedrijf is noodzakelijk. Je dient hierbij te allen tijde de HACCP richtlijnen en de Allergenendeclaratie in acht te nemen. SHO biedt je de mogelijkheid om een nulmeting op je bedrijf uit te laten voeren door een voedselveiligheidsdeskundige. Tijdens deze nulmeting wordt je huidige HACCP-Allergenen beleid in kaart gebracht en wordt getoetst of je bestaande voedselveiligheidssysteem aan de wettelijke eisen voldoet. Ook kijken we naar je sociaal hygiënisch beleid. Na deze nulmeting ontvang je een rapportage met een overzicht van de verbeterpunten. Indien gewenst, kan SHO je vervolgens helpen met de implementatie van deze verbeterpunten.

Vanuit SHO is de Afdeling Incompany verantwoordelijk voor een goede gang van zaken en het waarborgen van de gemaakte afspraken. Zij onderhouden de contacten en plannen op regelmatige basis overleg- of evaluatiemomenten in om eventuele knelpunten tijdig te signaleren.

Tijdens kantooruren is onze afdeling Incompany bereikbaar voor vragen, wijzigingen of andere zaken op telefoonnummer 076-5710078 (keuze 3) of door een e-mail te sturen naar planning@sho-horeca.nl.



Locatie eisen, opleidingsprogramma, tijdsindeling en (les)materiaal

Opleidingsprogramma en tijdsindeling

Het tijdsbestek waarin de meeste opleidingen worden uitgevoerd, is in twee blokken van 3,5 uur. Bijvoorbeeld van 09.00 uur tot 12.30 uur en van 13.30 uur tot 17.00 uur. Dit kan in overleg met jou anders worden bepaald.

Lesmateriaal

Voor de meeste opleidingen wordt gebruik gemaakt van lesmateriaal in de vorm van een boekwerk. Het lesmateriaal zal ruim op tijd voor de aanvang van de opleiding naar jou verzonden worden, zodat jouw werknemers tijdig aan de voorbereiding kunnen beginnen.

Bij Incompany opleidingen draagt SHO zorg voor de aanwezigheid van:

- Laptop;
- Beamer;
- Materiaal voor de BHV-trainingen (brandblusmiddelen, verbandmiddelen, reanimatiemiddelen).

Locatie eisen Incompany opleidingen

Voor de Incompany opleidingen draagt de klant zorg voor de locatie (koffie, lunch e.d.). Het is eventueel ook mogelijk dat SHO (tegen een meerprijs) een externe locatie voor de cursus regelt.

Voor de Incompany opleidingen zijn de volgende standaard locatie eisen van toepassing:

- Er is een aparte afgesloten ruimte met een minimale oppervlakte van ongeveer 70m² waar iedereen kan zitten, waar voldoende rust heerst (geen geluidsoverlast van andere ruimtes) en waar voldoende licht is;
- Deze ruimte is voorzien van een scherm voor projectie en een flip-over;
- Voor de SHO opleidingen is een examenopstelling van de tafels gewenst;
- Voor de BHV-trainingen is een U-opstelling gewenst;
- Indien nodig qua lestijden gaan wij er van uit dat de lunch voor de docent geregeld is.

Indien er een officieel examen plaats vindt gelden ook de volgende locatie eisen:

- Eén tafel per persoon en tussen elke tafel dient minimaal één meter afstand te zitten aan alle zijdes (examenopstelling);
- Voor de examinerator moet aan de voorzijde een aparte tafel met 2 stoelen staan met overzicht over de groep;
- De tafels dienen volledig leeg te zijn;
- Het is verboden om foto's te maken tijdens het examen.

Indien het een BHV training betreft gelden ook de volgende locatie eisen:

- In geval van blusoefeningen moet buiten een eigen parkeer- / bedrijfsterrein beschikbaar zijn (geen openbare weg!) van circa 10 x 10 meter, minimaal 5 meter verwijderd van de gevel. Bekeuringen c.q. boetes voortvloeiend uit het niet beschikbaar stellen van eigen parkeerterrein zijn voor rekening van de klant.

Naast bovengenoemde benodigdheden is er voor onderstaande Incompany cursussen nog het volgende extra nodig:

Benodigdheden vanuit de klant voor de wijncursus:

- Wijnkaart (ruim voorafgaande aan de cursus aanleveren);
- Beamer;
- 4 wijn glazen per persoon;
- 1 water glas per persoon;
- Water karaf;
- Placemats;
- Wijnen.

Benodigdheden vanuit de klant voor de biercursus:

- Bierkaart (ruim voorafgaande aan de cursus aanleveren);
- De verschillende bieren voor de cursus (welke bieren dit zijn verneem je zo spoedig mogelijk na akkoord op de offerte);
- Een aantal gerechten voor de Bier & Spijs module.

Benodigdheden vanuit de klant voor de cocktailcursus:

- Cocktailkaart (ruim voorafgaande aan de cursus aanleveren);
- Recepturenlijst voor de te behandelen cocktails;
- Ingrediënten voor de te behandelen cocktails.



Cursussen en trainingen



SVH erkende
opleidingen



HET **ORANJE** KRUIS



Algemene
Stichting **Horeca** Onderwijs



Speedcursus Sociale Hygiëne



met SVH examen

Praktische informatie

Doelgroep

Ondernemers, leidinggevenden en medewerkers van horecabedrijven en slijterijen. Beheerders, medewerkers en vrijwilligers in sportkantines, verenigingen, buurthuizen of instellingen

Toelatingseisen

Geen vooropleiding nodig

Examen

Schriftelijk SVH examen dat bestaat uit 40 meerkeuzevragen

Diploma/certificering

SVH Diploma Sociale Hygiëne

Cursusduur

7 lesuren inclusief SVH examen

Geldigheid

Het is wenselijk om de cursus na een aantal jaar te herhalen om je kennis up-to-date te houden

Heb je een bedrijf of organisatie waarin alcohol wordt geschonken en/of wordt verkocht dan dien je volgens de Drank- en Horecawet aan de eis Sociale Hygiëne te voldoen. Wist je dat er altijd minimaal één persoon tijdens openingsuren in het bedrijf aanwezig moet zijn die het SVH Diploma Sociale Hygiëne heeft? Deze eis geldt niet alleen voor de bedrijfsleider of eigenaar, maar voor iedereen die met zijn/haar naam op de vergunning vermeld staat. Voldoe aan de eisen en voorkom boetes!

Inhoud

De opleiding Sociale Hygiëne leert je medewerkers onder andere hoe zij in de praktijk om dienen te gaan met alcoholproblemen, sociale vaardigheden en veiligheid in het (horeca)bedrijf. De medewerkers doen er handige gesprekstechnieken op om gasten duidelijk te maken wat wel en wat niet is toegestaan in het bedrijf.

De volgende onderwerpen komen onder andere aan bod:

- Drank- en Horecawet
- Bedrijfs- en gastvrijheidsformule
- Omgaan met intimidatie, agressie en geweld
- Inrichtingseisen en voorzieningen
- Veiligheid in het horecabedrijf

Herhalingscursus Sociale Hygiëne

Praktische informatie

Doelgroep

Iedereen die zijn of haar kennis over sociale hygiëne wil opfrissen en op de hoogte wil blijven van de nieuwste wet- en regelgeving en trends in de horeca

Toelatingseisen

Een SVH Diploma Sociale Hygiëne is aan te bevelen, maar niet vereist. Heb je deze nog niet, volg dan de Spoedcursus Sociale Hygiëne

Examen

Geen examen, alleen je kennis wordt opgefrist

Diploma/certificering

SHO Certificaat

Cursusduur

7 lesuren

Geldigheid

Het is wenselijk om de cursus na een aantal jaar te herhalen om je kennis up-to-date te houden

Is de kennis van Sociale Hygiëne binnen jouw bedrijf nog up-to-date? Wist je dat elke inwoner van Nederland wordt geacht de wet te kennen en op de hoogte behoort te zijn van alle wetswijzigingen?

Tijdens de Herhalingscursus Sociale Hygiëne leren de deelnemers:

- Kennis van de huidige in de horeca populaire en gebruikte drugssoorten
- Veranderingen in de Drank- en Horecawet
- Jeugd en alcohol
- Sociale vaardigheden
- Rechts- en wetskennis voor toepasbaarheid handhavingsbeleid
- Communicatie met gasten
- Omgaan met conflictsituaties
- Tools ter controle van bedrijfsbeleid (quick-scan)
- Visie op het gastvrijheidsconcept
- Arbobeleid binnen het horecabedrijf

Toch veel nieuws geleerd

"Ik dacht dat ik niets nieuws zou leren tijdens deze herhalingscursus. Toch heb ik kennis opgedaan over nieuwe drugssoorten. Ook heb ik zinvolle achtergrondinformatie ontvangen over comazuipen."





Praktische informatie

Doelgroep

Ondernemers, leidinggevendenden, managers en medewerkers die erkend leermeester willen worden in een keuken, restaurant, receptie of bedrijfskantine en leerlingen willen opleiden in de praktijk

Toelatingseisen

Enige beheersing van de Nederlandse taal is wenselijk. F2 niveau is minimaal vereist

Examen

Portfolio (huiswerkopdrachten), Theorie SVH examen bestaande uit meerkeuzevragen en het geven van een werkinstructie waarbij je aantoont dat er een leerproces op gang komt en dat je over de noodzakelijke vaardigheden beschikt (Coachen en Begeleiden)

Diploma/certificering

SVH Diploma Leermeester

Cursusduur

3 lesdagen van 7 lesuren

Extra

Op de derde lesdag vindt vanaf 12.30 uur het SVH examen plaats

Een leermeester is onmisbaar voor de ontwikkeling van (jonge) medewerkers in de horeca. Deze deelt zijn/haar kennis en begeleidt de medewerkers, zodat zij zich kunnen ontwikkelen tot vaklieden. Een verantwoordelijke taak. De kwaliteit van de leermeester is hierin medebepalend. De opleiding Leermeester Horeca geeft de juiste handvatten om leerlingen, stagiaires en nieuw personeel vakkundig op te leiden in het bedrijf.

Opzet

Tijdens deze opleiding worden alle vaardigheden behandeld om leerlingen en stagiaires in de horeca te begeleiden. De theorie wordt behandeld aan de hand van praktische en herkenbare voorbeelden uit jouw praktijkomgeving.

De opdrachten voor het portfolio worden besproken tijdens de les. Ook worden de kandidaten goed voorbereid op het examenonderdeel 'Coachen & Begeleiden'.

De praktische werkwijze staat borg voor een zeer goede voorbereiding op dit examenonderdeel.

Inhoud

De volgende onderwerpen worden onder andere behandeld:

- Het werven en selecteren van de nieuwe (lerende) medewerkers
- Het introduceren en inwerken van de (lerende) medewerkers
- Het zichzelf blijven ontwikkelen
- Het beoordelen van de (lerende) medewerkers
- Het begeleiden van de (lerende) medewerkers
- Het bespreken en bepalen van het begeleidingstraject

De theoretische kennis wordt tijdens de opleiding getoetst. Zo komen de kandidaten te weten waar er eventueel nog extra aandacht aan besteed moet worden alvorens er deel genomen kan worden aan het examen.

De juiste handvatten

"Deze cursus gaf me waardevolle handvatten om mijn medewerkers vakkundig op te leiden."

Leermeester Herhalingscursus

Praktische informatie

Doelgroep

Ondernemers, leidinggevenden, managers en medewerkers die erkend leermeester zijn in een keuken, restaurant, receptie of bedrijfskantine en leerlingen opleiden in de praktijk

Toelatingseisen

Je dient over het SVH diploma Leermeester te beschikken. Heb je deze nog niet volg dan de driedaagse cursus Leermeester

Examen

Geen examen, je kennis en je vaardigheden worden getraind

Diploma/certificering

SHO certificaat

Cursusduur

1 lesdag van 10.00 tot 16.00 uur

Geldigheid

Het is wenselijk om de cursus na een aantal jaar te herhalen om je kennis up-to-date te houden

Een nieuwe generatie, ook wel Generatie Z genoemd, staat te popelen om de horeca in te gaan. Deze generatie gaat het anders doen dan de generatie leermeesters die de horeca nu rijk is. Dit betekent dat jij als leermeester het roer om moet gooien om voor deze Generatie Z interessant te zijn én te blijven.

Wat leer je tijdens de Herhalingscursus Leermeester?

Tijdens de Herhalingscursus Leermeester word je op een inspirerende manier bijgeschoold. Je oefent het coachen en begeleiden volgens de nieuwste methodiek, verkrijgt een beter inzicht in verschillende situaties/werkprocessen en wisselt ervaringen uit met collega-leermeesters. Ook leer je hoe je leerlingen kunt inspireren en krijg je waardevolle tips om je leerlingen naar een hoger niveau te kunnen tillen.

Onderwerpen die onder meer aan bod komen, zijn:

- Omgaan met Generatie Z
- Intrinsieke- en extrinsieke motivatie van leerlingen
- Coachen en begeleiden, hoe ook alweer?
- Kennis, vaardigheden en leerprocessen
- Een aantrekkelijk leerbedrijf worden én blijven: vinden, binden, boeien en vasthouden!

Spoedcursus Hygiënecode HACCP

Praktische informatie

Doelgroep

Alle medewerkers in de horeca, catering en instellingskeukens. Denk ook aan beheerders, medewerkers en vrijwilligers in sportkantines, verenigingen of buurthuizen

Toelatingseisen

Geen vooropleiding nodig

Examen

Aan het eind van de dag krijg je een toets

Diploma/certificering

SHO certificaat

Cursusduur

5 lesuren

Geldigheid

Het is wenselijk om de cursus na een aantal jaar te herhalen om je kennis up-to-date te houden

Extra

Naar aanleiding van een nulmeting is het mogelijk om deze cursus volledig als maatwerk te organiseren

Wil je de Nederlandse Voedsel- en Waren Autoriteit (NVWA) een stap vóór blijven? Volg dan de Spoedcursus Hygiënecode HACCP in slechts één dag! Van horecabedrijven wordt geëist dat er volgens de regels van de Hygiënecode wordt gewerkt. Deze code voldoet aan de HACCP-eisen.

Inhoud

De cursus Hygiënecode HACCP is erop gericht de deelnemer in de praktijk met de Hygiënecode te laten werken.

Onderwerpen die onder meer aan bod komen, zijn:

- Hygiënecode en bedrijfsbeleid
- Persoonlijke hygiëne en schoonmaak
- Temperatuurbeheersing
- Kruisbesmetting en ongediertebestrijding
- Inkoop, ontvangst, opslag en bereiding van producten
- Presenteren en serveren
- Levensmiddelenafval
- Inrichten bedrijfsruimten

Voedselveiligheid

“Iedereen werkt sinds de cursus met de Hygiënecode. Met deze code in de hand zorgen we voor een optimale voedselhygiëne in ons bedrijf en dus voor meer ‘veiligheid’ van onze gasten.”

Spoe cursus Allergenen

Praktische informatie

Doelgroep

Iedereen die werkzaam is in de horeca, bij zorginstellingen, verenigingen of buurthuizen waar drank en/of voedsel wordt bereid en verkocht

Toelatingseisen

Geen vooropleiding nodig. Kennis van de Hygiënecode HACCP is aanbevolen

Examen

Aan het eind van de dag krijg je een toets

Diploma/certificering

SHO Certificaat

Cursusduur

5 lesuren

Geldigheid

Het is wenselijk om de cursus na een aantal jaar te herhalen om je kennis up-to-date te houden

Het is voor iedere horecaondernemer wettelijk verplicht om volgens de zogenaamde 'Allergenendeclaratie' te werken. Als je geen goed allergenenbeleid hebt, ben je mogelijk niet meer verzekerd bij eventuele letselschade of bij een aansprakelijkheidsstelling. Alle bedrijven die voeding en/of drank bereiden, dienen informatie te verstrekken aan de consument c.q. gast over de aanwezigheid van allergenen in verpakte en niet-verpakte producten.

Inhoud

Tijdens de cursus Allergenendeclaratie leren de medewerkers hoe zij gasten moeten informeren over de aanwezigheid van allergenen in de voedingsmiddelen en in de gerechten en hoe zij dit schriftelijk moeten vastleggen in het voedselveiligheidsplan.

Onderwerpen die zoal aan bod komen, zijn:

- Het maken van een universeel stappenplan voor de voedselbereiding vanuit het reeds aanwezige HACCP systeem
- Het behandelen van de 14 belangrijkste allergenen die deel uitmaken van het voedselveiligheidsplan als onderdeel van het HACCP beleid
- Het borgen van het 7-stappenplan HACCP in horecabedrijven
- Alle theorie wordt verlevendigd met filmmodellen

Allergenen-informatiekaart

"We hebben onderling strakke afspraken gemaakt over de recepten en onze werkwijze. Wij leggen sinds de cursus exact vast welke allergene stoffen gebruikt zijn bij de bereiding van voedingsmiddelen in ons horecabedrijf. De allergenen-informatiekaart maakt deel uit van ons voedselveiligheidsplan."



bevat
VIS



bevat
GLUTEN



bevat
SOJA



bevat
EI



bevat
MELK



bevat
SCHAALDIEREN



bevat
NOTEN



bevat
WEEKDIEREN



bevat
PINDA'S



bevat
SESAMZAAD



bevat
LUPINE



bevat
SELDERIJ



bevat
MOSTERD



bevat
SULFIET



Combitraining HACCP-Allergenen

Praktische informatie

Doelgroep

Iedereen die werkzaam is in de horeca, bij zorginstellingen, verenigingen of buurthuizen waar drank en/of voedsel wordt bereid en verkocht

Toelatingseisen

Geen vooropleiding nodig

Examen

Aan het eind van de dag krijg je een toets

Diploma/certificering

SHO Certificaat

Cursusduur

7 lesuren

Geldigheid

Het is wenselijk om de combitraining na een aantal jaar te herhalen om je kennis up-to-date te houden

Extra

Naar aanleiding van een nulmeting is het mogelijk om deze cursus volledig als maatwerk te organiseren

Het zal je maar gebeuren, je wordt aansprakelijk gesteld, omdat je voedselveiligheidsplan niet op orde is. De aansprakelijkheid voedselintolerantie/voedselallergie en optimale hygiëne is namelijk de verantwoordelijkheid van de (horeca)ondernemer. Dit probleem is in één dag te voorkomen met de Combitraining HACCP-Allergenen.

Inhoud

Tijdens de combitraining HACCP-Allergenen leren jouw medewerkers hoe zij met bederfelijke eet- en drinkwaren om moeten gaan en hoe de verplichte Hygiëncode voor de horeca in de praktijk moet worden toegepast. Ook leren zij hoe de gasten geïnformeerd dienen te worden over de aanwezigheid van allergenen in voedingsmiddelen en in gerechten en hoe dit schriftelijk moet worden vastgelegd in het voedselveiligheidsplan.

Onderwerpen die zoal aan bod komen, zijn:

- HACCP-Allergenen Wetgeving
- HACCP bedrijfsbeleid-Allergenenbedrijfsbeleid
- Ontvangst goederen
- Opslag goederen
- Bereiding gerechten/dranken
- Presentatie gerechten/dranken
- Reinigingsprocessen
- Wettelijke verplichte vermelding 14 allergenen
- Risico van voedselbesmetting, voedselintolerantie en voedselallergie
- Registratieformulieren HACCP
- Informatievoorziening Allergenen aan gasten

Voedselveiligheid

“Laat de controleurs van het NVWA maar komen! Dankzij de trainingen die ik bij SHO heb gevolgd, kunnen mijn gasten genieten zoals het hoort.”

Praktische informatie

Doelgroep

Iedereen die horecaportier is of wil worden en iedereen die aangesteld is voor de beveiliging van personen en goederen binnen een horecabedrijf

Toelatingseisen

Geen vooropleiding nodig

Examen

Theorie SVH examen bestaande uit meerkeuzevragen en een SVH praktijkexamen waarin jouw optreden als aankomend horecaportier wordt beoordeeld

Diploma/certificering

SVH Diploma Horecaportier

Cursusduur

7 lesuren + 1 dagdeel van 4 uur

Geldigheid

Het is wenselijk om de cursus na een aantal jaar te herhalen om je kennis up-to-date te houden

Extra

Tegen gereduceerd tarief kun je eventueel alleen de cursusdag volgen als zijnde herhalingscursus

Ieder horecabedrijf dat met portiers werkt, is volgens de Wet Particuliere Beveiligingsorganisaties en Recherchebureaus verplicht gediplomeerde portiers in dienst te hebben. Een horecaportier heeft de belangrijke en verantwoordelijke taak om elke gast onbezorgd en veilig te laten genieten in bijvoorbeeld een discotheek, café of nachtclub.

Inhoud

Tijdens de opleiding Horecaportier worden jouw medewerkers bewust van deze verantwoordelijkheid en het effect van hun eigen gedrag. Door middel van rollenspellen worden de kandidaten voorbereid op het praktijkexamen.

Onderwerpen die onder meer aan bod komen, zijn:

- Arbeidsomstandigheden
- Alcoholmisbruik en drugsgebruik
- Sociale vaardigheden
- Rechts- en wetskennis
- Veiligheidspreventie

Emotie

"Agressieve en/of dronken gasten, intimidatie, drugsgebruik, ruzies, maar ook ongevallen zijn aan de orde van de dag in de horeca. Het is de kunst om goed om te gaan met deze emotionele situaties."





Masterclass Gastvrijheid

Praktische informatie

Doelgroep

Iedereen die contact heeft met gasten e/o klanten in cafés, cateringbedrijven, hotels, restaurants, sportkantines en zorginstellingen

Toelatingseisen

Geen vooropleiding nodig

Examen

Geen examen, enkel een praktische training

Diploma/certificering

SHO Certificaat

Cursusduur

7 lesuren

Geldigheid

Het is wenselijk om de cursus na een aantal jaar te herhalen om je kennis up-to-date te houden

Waarom komen sommige gasten wél terug en anderen niet? De gast is in jouw optiek koning, maar ervaart de gast dat daadwerkelijk zo? Heeft dit te maken met hoe de medewerkers overkomen op gasten? Hoe zij omgaan met een klacht? Of hoe er wordt gereageerd op lastige gasten?

Inhoud

Uw medewerkers raken met deze praktijk gerichte opleiding vertrouwd met alle aspecten van gastvrijheid. Dankzij aansprekende voorbeelden en oefeningen leren zij meer klantgericht te werk te gaan en verstaat iedereen na afloop hetzelfde onder de term 'Gastvrijheid'.

Sterker nog: alle medewerkers stralen het uit!

De cursist leert inzicht krijgen in hoe de gasten hen ervaren. Hoe zij hun unieke talent in moeten zetten om invloed uit te oefenen op de beleving van de gast. De cursisten leren onder meer hoe je de rust bewaart als het drukker wordt en misschien nog wel het allerbelangrijkste: hoe zij hun eigen werk leuk maken en houden!

Tijdens deze dynamische masterclass komen de volgende onderwerpen onder andere aan bod:

- Inzicht, invloed en kernkwaliteiten
- Full presence en ontvangen van feedback. Verbale- en non-verbale communicatie
- Extreme omstandigheden, conflicthantering, omgaan met klachten
- Onderzoek: verrassende keuzes
- De essentie van werkplezier
- Wat is het gastvrijheidsconcept
- Wat is gastgericht handelen
- Communicatie met gasten

Insluipen

"Tijdens de cursus realiseerde ik me dat bepaalde gewoonten in mijn werkzaamheden geslopen zijn die gasten helemaal niet als gastvrij bestempelen."

SERVICE
à la minute

Rocksalon



Omgaan met agressie

Praktische informatie

Doelgroep

Voor iedereen die explosieve situaties wil leren herkennen of vanuit de RI&E agressie scan verplicht wordt deze training te volgen

Toelatingseisen

Geen vooropleiding vereist

Examen

Toetsing door middel van gespreksmodellen en rollenspellen

Diploma/certificering

SHO certificaat

Cursusduur

7 lesuren, naar eigen wens in te plannen

Geldigheid

Het is wenselijk om de training na een aantal jaar te herhalen om de kennis up-to-date te houden

Agressie en geweld in het openbaar vervoer komt regelmatig voor, maar ook agressie op afdelingen met direct klantencontact is aan de orde van de dag. Wees agressie voor! Leer 'explosieve' situaties herkennen en tijdig in te grijpen. Deze Anti-agressie training is een onderdeel van de Risico Inventarisatie & Evaluatie (RI&E, verplicht vanuit de Arbowetgeving).

Wat leer je tijdens de training Omgaan met agressie?

Tijdens de training wordt ieder getraind om te gaan met situaties van agressie en geweld en komen de volgende onderwerpen aan bod:

- Het herkennen van de verschillende typen agressie en geweld
- De procedure om incidenten te melden, te registreren en te analyseren
- Het inzicht krijgen in eigen gedrag, stijl van reageren en wat dit oproept
- Wat is communicatie?
- Het handhaven van de huisregels op de juiste wijze binnen de wettelijke kaders
- Het omgaan met A-B-C en D gedrag van gasten (conflicthantering)
- De verschillende gesprekstechnieken

Anti-agressie scan

"Dankzij de training konden wij de verplichte Anti-agressie scan invullen volgens de normen van de Arbowet."



Wijntraining Basis SVH Wijn 2



met SVH examen

Praktische informatie

Doelgroep

Medewerkers in horeca, wijnhandels, supermarkten en groothandel. Ook is deze wijntraining prima geschikt voor de enthousiaste thuishobbykok en wijnliefhebber

Toelatingseisen

Je hebt geen vooropleiding of uitgebreide wijnkennis nodig

Examen

Inclusief SVH Wijn 2 examen

Diploma/certificering

SVH Diploma en WTOL/SHO Certificaat van deelname na het succesvol afronden van het E-learning programma

Cursusduur

7 lesuren + 33 uur E-learning

Geldigheid

Onbeperkt

Extra

Wij werken samen met WTOL Academy voor deze training. Je ontvangt van hen o.a. de inlogcode voor het E-learning programma. Deze wijntraining is ook beschikbaar als algehele E-learning variant zonder lesdag

Het 'doe maar een lekker wijntje' beantwoord je als professionele gastvrouw of gastheer vakkundig met een goed onderbouwd advies. Parate kennis en proeftechnische ervaring is daarbij vereist. De training vormt de basiskennis van wijn. Je krijgt toegankelijke en overzichtelijke informatie over de meest belangrijke aspecten van wijn. Je proeft verschillende wijnen en je ontdekt de wijngebieden. Voor het theoriegedeelte wordt gebruik gemaakt van Wijntraining Online. De toegang tot deze online leeromgeving ontvang je na inschrijving.

Inhoud

De opleiding vormt de basiskennis van wijn. Je krijgt toegankelijke en overzichtelijke informatie over de meest belangrijke aspecten van wijn. Je proeft verschillende wijnen, je ontdekt de wijngebieden. Per opleiding worden circa 12 wijnen geproefd en besproken. Voor het theoriedeel wordt gebruik gemaakt van de Wijncursus Online. De toegang tot deze online cursus ontvang je na inschrijving!

Je doet vooral praktische kennis op over:

- De smaak van wijn
- Universele smaakfactoren
- Ontdek de nieuwe wereld, wat zijn de verschillen met Europa?
- Wijn & Spijs uitgangspunten
- Wat is wijn?
- De wijngebieden in de wereld
- Smaak van wijn, smaakfactoren, wijnbouw en vinificatie
- Karakteristieken van druivenrassen en wijngebieden
- Kwaliteitsverschillen herkennen
- Alles over wijnwetgeving

Praktijkdag

Meer weten van wijn? Wijnen proeven, leren en je eigen smaak ontdekken? Bij deze workshop leren jouw medewerkers makkelijker wijnkeuzes te maken en ontdekken zij meer en meer over hun eigen smaak. Spelenderwijs krijgen zij de achtergrond van wijn en het combineren van wijn en spijs onder de knie. We gaan met allerlei wijnstijlen, diverse druivenrassen en verschillende wijnen aan de gang. We proberen en ontdekken circa 12 wijnen. Dit is echt nodig om wijn te leren proeven en vooral de eigen smaak te leren kennen.

Deze training is ook mogelijk als volledig maatwerk zonder SVH examen en zonder E-learning.



Samenwerking

SHO verzorgt deze training in samenwerking met WTOL Academy | Wijntraining Online.

Smaakvolle training

"Behalve de theorie bekijken, hebben we tijdens de training ook wijnen geproefd en gekeurd."

Wijntraining Gevorderden SVH Wijn 3



met SVH examen

Praktische informatie

Doelgroep

Medewerkers in horeca, wijnhandels, supermarkten en groothandel. Ook is deze wijntraining prima geschikt voor de enthousiaste thuishobbykok en wijnliefhebber

Toelatingseisen

We raden aan om deze gevorderden training te starten met enige basiskennis van wijn. Een SVH Diploma Wijn 2 of soortgelijk is een pré

Examen

Éxclusief SVH Wijn 3 examen

Diploma/certificering

SVH Diploma en WTOL/SHO Certificaat van deelname na het succesvol afronden van het E-learning programma

Cursusduur

8 lesavonden van 19.00-22.00 uur in combinatie met E-learning

Geldigheid

Onbeperkt

Extra

Wij werken samen met WTOL Academy voor deze training. Je ontvangt van hen o.a. de inlogcode voor het E-learning programma. Deze wijntraining is ook beschikbaar als algehele E-learning variant zonder lesavonden

Het 'doe maar een lekker wijntje' beantwoord je als professionele gastvrouw of gastheer vakkundig met een goed onderbouwd advies. Parate kennis en proef technische ervaring is daarbij vereist.

Wat leer je tijdens de Wijntraining Gevorderden SVH Wijn 3?

Met deze training (inclusief E-learning) doet de deelnemer een brede kennis op van wijn. We gaan hierbij uit van het leren en studeren over wijn in een gezellige sfeer. In acht avonden verdiepen we ons in:

- De wijngebieden in de wereld
- Het proeven en beoordelen van wijn
- De karakteristieken van druivenrassen en wijngebieden
- Wijnbereiding en vinificatie
- Het herkennen van kwaliteitsverschillen
- Alles over wijnwetgeving

Les 1: Smaak van wijn, smaakfactoren, wijnbouw, wijnbereiding, vinificatie

Les 2: Wijnwetgeving, wijnbouw zones algemeen, Noord Frankrijk

Les 3: Zuid Frankrijk

Les 4: Spanje en Portugal

Les 5: Italië

Les 6: Overige Europa

Les 7: Ontdek de nieuwe wereld

Les 8: Proefexamens

We proeven en ontdekken circa 70 karakteristieke wijnen in acht lesavonden, (gemiddeld om de twee weken). De deelnemer doet vooral praktische kennis op en leert om op een neutrale wijze wijnen te beoordelen.

Resultaten na deze training

Wijnproeven, wijn kopen en het maken van goede wijn- en spijs combinaties, het zal de medewerker na deze training makkelijker afaan.

- Zelfverzekerd kunnen zij advies geven over wijn!
- De belangrijkste druivenrassen worden herkent
- De belangrijkste wijngebieden worden herkent
- Het verschil tussen wijnen en wijngebieden kunnen worden benoemd

Aan het einde van de training volgt het officiële examen SVH Wijn 3. Het diploma is een vereiste om te worden toegelaten tot de opleiding SVH Vinoloog niveau 4.



Samenwerking

SHO verzorgt deze training in samenwerking met WTOL Academy | Wijntraining Online.



Cocktailcursus

Praktische informatie

Doelgroep

Iedereen die interesse heeft in het bereiden van cocktails danwel is aangesteld als bartender in een horecagelegenheid met cocktailkaart

Toelatingseisen

Geen vooropleiding nodig

Examen

Geen examen, enkel een praktische training

Diploma/certificering

SHO Certificaat

Cursusduur

8 lesuren

Geldigheid

Het is wenselijk om de cursus na een aantal jaar te herhalen om je kennis up-to-date te houden

Iedere bartender kan het bereiden van cocktails leren. Deze cocktailcursus behandelt onder andere de basisprincipes van het cocktailshaken. Aan de hand van jouw huidige cocktailkaart, wordt jouw personeel getraind om cocktails op een juiste wijze te bereiden.

Inhoud

Onderwerpen die worden behandeld zijn:

- De basisprincipes van cocktailshaken
- Verschillende shakermethodes
- Juiste manier van bereiden van de huidige cocktails
- Basis Drankenkennis

Het cursusprogramma is opgebouwd in modules, ontworpen om bartenders te leren de vele aspecten van het vak onder de knie te krijgen.

Handleidingen worden verstrekt met basisinformatie, recepten en wellicht extra informatie als de bartenders of cliënt hier behoefte aan hebben.

Analyse & ontwikkeling

Vanwege de grote diversiteit aan cocktails kunnen wij het ons voorstellen dat het moeilijk is de juiste cocktails te kiezen voor jouw horecabedrijf. Misschien is zelfs een signature cocktail kaart voor jouw bedrijf wel heel interessant. Een unieke cocktailkaart waarmee je jezelf kunt onderscheiden van andere horeca bedrijven. Wanneer hier behoefte aan is kunnen wij samen met jou een eigen dranken- en/of cocktailkaart ontwikkelen. Introduceren van cocktails voor eventueel uitbreiden van de huidige cocktailkaart. We starten dan met een analyse van de huidige situatie om vervolgens deze kaart(en) voor jou te ontwikkelen.

Indien gewenst kan na het ontwikkelen van deze kaart(en) ook een cocktailcursus georganiseerd worden om zo de nieuwe cocktails te introduceren bij jouw personeel. Deze cursus duurt één lesdag van 8 lesuren.

Biercursus

Praktische informatie

Doelgroep

Iedereen die interesse heeft in bier danwel is aangesteld als bartender in een horeca-gelegenheid met bierkaart

Toelatingseisen

Geen vooropleiding nodig

Examen

Geen examen, enkel een praktische training

Diploma/certificering

SHO Certificaat

Cursusduur

7 lesuren

Geldigheid

Het is wenselijke om de cursus na een aantal jaar te herhalen om je kennis up-to-date te houden

Extra

Daarnaast is er de mogelijkheid om via een e-learning, studiebelasting van 6- 8 uur, dieper op de theorie in te gaan. Raadzaam is dan wel om dit vooraf aan de praktijkdag af te ronden.

Het is tevens mogelijk om na het positief afronden van de e-learning en het goed doorlopen van de praktijkdag het officiële SVH examen Bier 1 te halen en daarmee de professionele kennis over bier vergroten!

Wil je de gast optimaal kunnen adviseren over de verschillende bieren die je verkoopt dan is deze biercursus een aanrader.

Inhoud

Tijdens de Biercursus komen onder andere de volgende onderwerpen aan bod:

- Beheers de basiskennis van bier: Weet wat bier is en welke invloed de ingrediënten hebben op het bier
- Ontdek de verschillende biertypes: Weet welk bier je kiest of een ander aanraadt
- Word een meesterschenker: Weet welke glazen, temperatuur en serveertechnieken het bier optimaal tot zijn recht laten komen
- Leer proeven & beschrijven: Train je vaardigheden als bierkenner en herleid smaak, geur en aroma
- Combineer bier & spijs: Creëer unieke smaaksensaties door het bier te combineren met het juiste gerecht

Basiscursus Bedrijfshulpverlener (BHV)

Praktische informatie

Doelgroep

Iedereen die bij calamiteiten adequaat moet kunnen optreden en die nog niet eerder een opleiding heeft gevolgd tot BHV'er

Toelatingseisen

Geen vooropleiding nodig

Examen

SHO meerkeuze examen en beoordeling op praktijkverrichtingen

Diploma/certificering

SHO Certificaat BHV

Cursusduur

14 lesuren

Geldigheid

1 jaar (te verlengen via jaarlijkse deelname aan een Herhalingcursus BHV)

Extra

Deze cursus is ook beschikbaar als BHV E-Learning en Praktijkdag. Je leert in eigen tijd, plaats en tempo gecombineerd met een praktijkdag van 7 lesuren

Heb je personeel in dienst? Dan ben je volgens de Arbowet verplicht tenminste één bedrijfshulpverlener (BHV'er) binnen je bedrijf aanwezig te hebben. Deze is verantwoordelijk voor het bestrijden van een beginnende brand, het verlenen van eerste hulp en het begeleiden van een ontruiming.

Wat leer je tijdens de cursusdag Eerste Hulp?

- Alarmeren van BHV en algemene hulpverleningsregels
- Uitwendige wonden: brandwonden, oogletsels, kneuzingen en verstuikingen, botbreuken, ontwrichtingen en wervelletsels
- Reanimatie en gebruik van de AED

Wat leer je tijdens de cursusdag Brandbestrijding en Ontruiming?

- Brand en gevaren bij brand
- De taak van de BHV'er bij een brand en een ontruiming
- Het voorbereiden van een ontruiming

Met BHV Basis is veiligheid gegarandeerd

"Ondanks dat het verplicht is, vind ik het zelf ook prettig dat ik als werkgever de veiligheid van klanten en medewerkers kan garanderen met goed opgeleide BHV'ers."

Samenwerking

Deze cursus kan worden verzorgd door onze zusterorganisatie Stichting Bedrijfshulpverlening Nederland (SBN) en is dan met NIBHV-certificering



BHV Herhalingscursus

Praktische informatie

Doelgroep

BHV'ers die hun kennis en vaardigheden moeten opfrissen om zo het Basisdiploma BHV met 1 jaar te verlengen

Toelatingseisen

Je dient over een Basisdiploma BHV te beschikken. Heb je dit nog niet? Volg dan de Basiscursus BHV

Examen

Beoordeling op praktijkverrichtingen

Certificering

SHO Herhalingscertificaat BHV

Cursusduur

7 lesuren

Geldigheid

1 jaar (weer te verlengen door jaarlijkse herhaling)

Extra

Deze cursus is ook beschikbaar als E-Learning en Praktijkdag BHV Herhaling. Je leert in eigen tijd, plaats en tempo gecombineerd met een praktijkdag van een dagdeel

Houd kennis en vaardigheden up-to-date! Dat kan met deelname aan de BHV Herhalingstraining. Jouw medewerkers verlengen dan tevens de geldigheid van het diploma met een jaar. De BHV Herhalingstraining heeft een jaarlijks wisselend thema en blijft daardoor steeds een boeiende training.

Wat leer je tijdens de BHV Herhalingscursus?

- Je oefent opnieuw de hoofdpunten van de Basiscursus BHV
- Reanimatie en gebruik van de AED
- Uitwendige wonden: brandwonden, oogletsels, kneuzingen en verstuikingen, botbreuken en ontwrichte wervels
- Het voorbereiden van een ontruiming
- Het blussen van een beginnende brand

Een BHV Herhalingscursus dient meerdere doelen

“Doordat ik jaarlijks een BHV Herhalingscursus volg bij SHO blijf ik up-to-date, verleng ik mijn SHO Certificaat én voldoet mijn baas aan de wettelijke verantwoordelijkheid voor een veilige werkplek.”

Samenwerking

Deze cursus kan worden verzorgd door onze zusterorganisatie Stichting Bedrijfs hulpverlening Nederland (SBN) en is dan met NIBHV-certificering

Cursus Preventiemedewerker

Praktische informatie

Doelgroep

Voor iedereen die door zijn werkgever wordt aangesteld als preventiemedewerker

Toelatingseisen

Geen vooropleiding vereist

Examen

SHO theorie examen met meerkeuzevragen

Diploma/certificering

SHO Certificaat Preventiemedewerker

Cursusduur

7 lesuren

Geldigheid

Het is wenselijk om de cursus na een aantal jaar te herhalen om je kennis up-to-date te houden

Elke organisatie is volgens de Arbowet verplicht om minimaal één preventiemedewerker aan te stellen. Deze preventiemedewerker is onder andere belast met het maken van de RI&E. Daaruit blijkt hoeveel BHV'ers er nodig zijn in je bedrijf.

Wat leer je tijdens de cursus Preventiemedewerker?

De cursusinhoud is gericht op de onderwerpen die alle Preventiemedewerkers moeten beheersen, ongeacht uit welk bedrijf of welke branche men komt. Daarna kan men zich door middel van themacursussen verder bekwamen op voor betrokkene specifieke onderwerpen.

De inhoud voor de Basiscursus bestaat uit onderstaande onderwerpen:

- De huidige wet- en regelgeving
- De rol van preventiemedewerker
- Risico inventarisatie & evaluatie
- Opstellen en bewaken plan van aanpak
- Arbobeleid binnen organisaties
- Organiseren van arbozorg
- Communicatie, voorlichting en advisering

Arbeidsomstandigheden

"Ik kan nu vorm en inhoud geven aan in- en externe processen voor het opstellen en actueel houden van de (RI&E) en het bijbehorende plan van aanpak. Ik heb tevens een flinke basiskennis rondom arbeidsomstandigheden opgedaan."

Samenwerking

Deze cursus kan worden verzorgd door onze zusterorganisatie Stichting Bedrijfs hulpverlening Nederland (SBN) en is dan met NIBHV-certificering

Risico Inventarisatie & Evaluatie (RI&E)

Praktische informatie

Doelgroep

Voor iedereen die de benodigde kennis wenst over de RI&E

Toelatingseisen

Geen vooropleiding vereist

Examen

Deze training is niet bedoeld om je kennis te toetsen, maar om deze op peil te houden en zelfs verder uit te breiden

Diploma/certificering

SHO Certificaat

Cursusduur

7 lesuren, naar eigen wens in te plannen

Geldigheid

Het is wenselijk om de training na een aantal jaar te herhalen om je kennis up-to-date te houden

Met een Risico Inventarisatie & Evaluatie (RI&E) breng je alle risico's van je bedrijf of organisatie in kaart die de veiligheid, gezondheid of het welzijn van jouw medewerkers bedreigen. Denk aan agressie, gevaarlijke stoffen, risicovolle machines, werkdruk en werkhouding. Het beschikbaar hebben van een actuele RI&E en een plan van aanpak is in de Arbowet verplicht gesteld.

Wat leer je tijdens de Incompany training RI&E?

- De plaats van de RI&E in het Arbo-beleid
- Arbo-beleid binnen organisaties
- Hoe ziet een RI&E eruit?
- De huidige wet- en regelgeving
- Het opstellen en bewaken van een plan van aanpak
- Aan de slag met je eigen RI&E

Aansprakelijkheid in kaart gebracht

"Ik weet nu hoe een RI&E tot stand komt en waar deze aan moet voldoen. We hebben dankzij de training concreet bepaald wat we gaan doen met de geïnventariseerde risico's. We hebben beheersmaatregelen opgenomen en beschreven welke middelen nodig zijn om de maatregel uit te voeren, wie verantwoordelijk is voor de uitvoering ervan en de streefdatum waarop het doel gerealiseerd is."

Praktische informatie

Doelgroep

Een ieder die op de juiste wijze Eerste Hulp wil verlenen aan de medemens

Toelatingseisen

Geen vooropleiding nodig

Examen

Oranje Kruis EHBO examen met een theoretisch en een praktisch gedeelte

Diploma/certificering

Oranje Kruis Diploma Eerste Hulp

Geldigheid

2 jaar (mits jaarlijkse deelname aan de Herhalingscursus EHBO)

Samenwerking

Deze cursus wordt verzorgd door onze zusterorganisatie Stichting Bedrijfs hulpverlening Nederland (SBN)

Een ongeluk zit in een klein hoekje. Thuis op straat of op het werk kunnen zich ernstige tot minder ernstige ongevallen voordoen. Vertrouw je op de expertise van een voorbijganger of collega? Of bel je gewoon een ambulance? Je kunt met een EHBO cursus het verschil maken tussen leven en dood!

Wat leer je tijdens de EHBO Basiscursus?

Tijdens de driedaagse EHBO Basiscursus komen de volgende onderwerpen aan bod:

- Kennis over stoornissen in het bewustzijn
- Stoornissen in de ademhaling herkennen
- Omgaan met stilstand van de bloedsomloop
- Wat te doen bij ernstige uitwendige bloedingen?
- Omgaan met een shock
- Het gebruik van een AED-apparaat
- Brandwonden behandelen
- Wat te doen bij kneuzing, verstuiking, ontwrichting en botbreuken, oogletsels, vergiftiging, elektriciteitsongevallen, letsels door warmte of kou?
- Kennis over vervoer over korte afstand
- Aanleggen van verband en gebruik van hulpmiddelen
- Kennis over het menselijk lichaam

Oefenen met Lotusslachtoffers

"Ik heb op een juiste wijze Eerste Hulp leren verlenen en weet nu ook hoe ik preventief ongelukken moet voorkomen. Oefenen met Lotusslachtoffers maakte de cursus extra boeiend en dynamisch!"

Samenwerking

Deze cursus wordt verzorgd door onze zusterorganisatie Stichting Bedrijfs hulpverlening Nederland (SBN) en is dan met Oranje Kruis-certificering

Praktische informatie

Doelgroep

EHBO'ers die hun vaardigheden willen trainen en de geldigheid van hun Oranje Kruis Diploma willen verlengen

Toelatingseisen

Een geldig Oranje Kruis Diploma. Heb je deze niet, volg dan eerst de Basiscursus EHBO

Examen

Beoordeling op praktijkverrichtingen

Diploma/certificering

SHO Certificaat. Bij jaarlijkse herhaling ontvang je om de 2 jaar een verlengingsbewijs van het Oranje Kruis

Cursusduur

7 lesuren

Geldigheid

1 jaar (verlengen via jaarlijkse deelname aan een EHBO Herhalingscursus)

Met een Oranje Kruis Diploma op zak is het belangrijk dat je je theoretische kennis en praktische vaardigheden op peil houdt. Om dit te realiseren én daarmee jouw diploma te behouden, volg je jaarlijks de EHBO Herhalingscursus.

Wat leer je tijdens de EHBO Herhalingscursus?

Je oefent opnieuw de hoofdpunten van de Basiscursus EHBO en wordt beoordeeld op een groot aantal belangrijke EHBO handelingen. Denk hierbij aan:

- Reanimatie
- Het bedienen van een AED-apparaat
- Het aanleggen van verbanden bij diverse verwondingen
- Het behandelen van allerlei uiteenlopende letsels

Afwisselende aandachtsgebieden

"Ik volg al een aantal jaren de Herhalingscursus EHBO. Deze is nooit saai. Naast een herhaling van de meest voorkomende EHBO handelingen herhalen we om het jaar de overige onderwerpen die we voorbij zagen komen tijdens de Basiscursus EHBO."





Advies en diensten



Algemene
Stichting **Horeca** Onderwijs



Diensten

Naast het verzorgen van eerdergenoemde opleidingen kan SHO je adviseren en ondersteunen bij de volgende diensten:

- Nulmeting HACCP-Allergenen Horeca & Controle beleid Drank en Horecawet
- HACCP-Allergenen Horeca & Controle beleid Drank en Horecawet implementatie
- Mystery guest bezoekt
- Uitvoeren van de RI&E met Plan van Aanpak (zusterbedrijf SBN)
- Ontwikkelen van het BHV-plan inclusief ontruimingsplan NEN8112 (zusterbedrijf SBN)

Nulmeting HACCP-Allergenen Horeca & Controle beleid Drank en Horecawet

Consumenten en belangenorganisaties maken zich in steeds grotere mate bezorgd over wat men eet en drinkt. Ieder bedrijf dat zich bezighoudt met de bereiding, verwerking, behandeling, verpakking, vervoer en distributie van levensmiddelen moet volgens de wet voldoen aan de HACCP richtlijnen en de Allergenen declaratie.

Door het implementeren van een voedselveiligheidssysteem binnen jouw bedrijf doe je het maximale om de veiligheid van voedselproducten te beheersen en aan te kunnen tonen. Daarnaast wordt je vanuit de Drank- en horecawet verplicht gesteld tot het voeren van een sociaal hygiënisch beleid in de breedste zin van het woord.

In de praktijk betekent dit dat je aan alle wettelijke verplichtingen voldaan moet hebben als het op verantwoordelijkheid aankomt.

Opzet

Dit traject start met een telefonische intake door een van onze Voedselveiligheids- deskundigen. We bespreken dan met je waar je tegen aanloopt en waar de behoefte ligt. Hierna wordt er een afspraak ingepland voor de nulmeting op jouw locatie.

We bekijken jouw bestaande voedselveiligheidsmanagement-systeem nauwkeurig en vergelijken dit met de eisen van HACCP. Tevens kijken we ook naar jouw huidige sociaal hygiënisch beleid. Deze meting helpt bij het in kaart brengen van gebieden waarin nog werk verzet moet worden.

Vanuit SHO ontvang je vervolgens een verslag met daarin een overzicht van de verbeterpunten en het aanbod om hier eventueel een vervolg aan te geven, zodat je weer aan de wettelijke

kadering voldoet. Een vervolg zou kunnen zijn (afhankelijk van de eventuele manco's) een opleiding voor jouw medewerkers of het implementeren van een goed voedselveiligheidsplan.

Inhoud

Tijdens de nulmeting worden onder andere de volgende zaken gecontroleerd:

- Persoonlijke hygiëne
- Temperatuurbeheersing – registratiemethodiek
- Risico van kruisbesmetting
- Meldingsmethodiek allergenen
- Product specificatie allergenen
- Ongedierte bestrijding
- Inrichting bedrijfsruimten
- Hygiëne bedrijfsruimten, hygiëne toiletruimten
- Aanwezigheid beleidsvormen
- Arbobeleid

HACCP-Allergenen beleid en Drank en Horecawet implementatie

Ben je startende ondernemer en heb je hulp nodig bij de implementatie van het HACCP-Allergenen beleid en/of bij het maken van een goed Drank en Horecawet beleid binnen jouw bedrijf of heb je een nulmeting laten uitvoeren en heb je hulp nodig bij de implementatie van de verbeterpunten daarvan, dan kan SHO jou daar uiteraard bij helpen.

Door het implementeren van een goed voedselveiligheidssysteem binnen jouw bedrijf doe je het maximale om de veiligheid van voedselproducten te beheersen en aan te kunnen tonen. Daarnaast word je vanuit de Drank- en horecawet verplicht gesteld tot het voeren van een sociaal hygiënisch beleid in de breedste zin van het woord.

In de praktijk betekent dit dat je aan alle wettelijke verplichtingen voldaan moet hebben als het op verantwoordelijkheid aankomt.

Opzet

Wanneer je door ons geen nulmeting hebt laten uitvoeren start dit traject met een telefonische intake door een van onze Voedselveiligheids- deskundigen. We bespreken dan met jou waar je tegen aanloopt en waar de behoefte ligt. Na de nulmeting wordt er een afspraak ingepland voor de implementatie op jouw locatie.

Samen met jou gaan wij vervolgens aan de slag om er voor te zorgen dat je (weer) aan de wettelijke kadering voldoet.

Tijdsduur

De implementatie is afhankelijk van de omvang, daarom wordt dit traject aangeboden op basis van nacalculatie.

HACCP-Allergenen audit

Na ongeveer 6 maanden volgt een audit om te zien of je na de implementatie nog steeds voldoet aan de wettelijke bepalingen. Als je voldoet ontvang je een certificaat voor voedselveiligheid en een sticker.

Uitvoeren RI&E met plan van aanpak (zusterbedrijf SBN)

Met een Risico Inventarisatie & Evaluatie (RI&E) breng je alle risico's van jouw bedrijf of organisatie in kaart die de veiligheid, gezondheid of het welzijn van jouw medewerkers bedreigen. Denk aan agressie, gevaarlijke stoffen, risicovolle machines, werkdruk en werkhouding. Het beschikbaar hebben van een actuele RI&E en Plan van Aanpak is in de Arbowet verplicht gesteld.

Opzet

De verantwoordelijke (preventie)medewerker(s) binnen jouw bedrijf zal/zullen nauw betrokken worden bij de uitvoering van de RI&E. Om je zo doeltreffend mogelijk te begeleiden bij de uitvoering van de RI&E en te waarborgen dat deze na afloop qua methodiek goedgekeurd kan worden, stellen wij de volgende stappen voor:

A. Voorbereiding

Het op maat maken van de checklists en maken van werkafspraken en de planning bespreken.

B. Organisatieonderzoek

Met het Arbo-organisatieonderzoek wordt de stand van zaken met betrekking tot het gevoerde Arbobeleid en de bekendheid ervan bij de medewerkers in kaart gebracht. De aanwezige arbobeleidsnotities worden opgevraagd en bekeken. Met de verantwoordelijk medewerk(st)er(s) wordt gesproken over de arbobeleidsnotities en gevoerde arbobeleid. De bekendheid bij de medewerkers met het (Arbo)beleid wordt getoetst middels aanvullende vragen in de vragenlijst voor het onderzoek Psychosociale Arbeidsbelasting.

C. Onderzoek Psychosociale Arbeidsbelasting

Alle medewerkers krijgen de mogelijkheid om een digitale vragenlijst in te vullen. Hiermee wordt de psychosociale arbeidsbelasting (PSA) van de medewerkers in kaart gebracht. Hoe meer medewerkers de vragenlijst invullen hoe betrouwbaarder het verkregen beeld zal zijn. In de vragenlijst komen onder andere de volgende thema's aan bod: Werkbeleving, werkdruk, werkstress, omgangsvormen tussen medewerkers onderling en met hun leidinggevende, ongewenste omgangsvormen en persoonlijke ontwikkeling van medewerkers. De resultaten zullen geanonimiseerd verwerkt worden in één rapportage per vestiging.

D. Gebouw-/werkplek gebonden onderzoek

In deze stap wordt door de geregistreerd Arbeidshygiënist een rondgang gemaakt bij jouw bedrijf (alle vestigingen). De werkplekken/ruimtes waarvan gebruik gemaakt wordt zullen bekeken worden. Tijdens deze rondgang zullen eventuele risico's bij de verschillende functies geïnventariseerd worden. Denk hierbij aan risico's met betrekking tot fysieke belasting/ergonomie, algehele orde en netheid, BHV-middelen, gebruik arbeids-/hulpmiddelen, gebruik persoonlijke beschermingsmiddelen, algehele veiligheid et cetera.

E. Opstellen overall rapportage

De uitkomsten van de deelonderzoeken zullen verwerkt worden tot een overall rapportage. In deze rapportage zullen per gesignaleerd risico/knelpunt de risicoscores en verbetermaatregelen opgenomen worden.

F. Plan van aanpak

U dient op basis van de uitgevoerde RI&E een Plan van Aanpak op te stellen, waarvoor SBN een eerste opzet zal aanleveren. In dit plan wordt aangegeven hoe, binnen welke termijn, en door wie de in de RI&E gesignaleerde risico's worden opgelost. Indien knelpunten niet opgelost kunnen worden dan dient dit door jou goed onderbouwd aangegeven te worden. Het opgestelde Arbomeerjarenplan wordt vervolgens voorgelegd aan de Arbeidshygiënist, die hierover een terugkoppeling aan de opstellers zullen geven. Ook dien je de complete RI&E voor te leggen aan de medewerkers/personeelsvertegenwoordiging/OR.

G. Toetsen van de RI&E

In deze laatste stap wordt door de arbeidshygiënist de uitgevoerde RI&E en het opgestelde Arbomeerjarenplan in zijn geheel getoetst.



Ontwikkelen BHV-plan inclusief ontruimingsplan NEN8112 (zusterbedrijf SBN)

SBN kan voor jouw bedrijf Ontruimingsplannen conform de norm NEN 8112 inclusief ontruimingstekening en –plattegrond conform de standaard NEN 1414, met de veiligheidssymbolen ISO 7010 ontwikkelen.

Opzet

Voor het ontwikkelen van het ontruimingsplan en tekenwerk hanteren wij de volgende vier projectfasen:

Fase 1:

Inventarisatiefase, het verkrijgen van benodigde gegevens. De fase bestaat uit het inventariseren van de gegevens met behulp van de checklist, een rondgang en een interview met jouw BHV-verantwoordelijke.

Fase 2:

Het verwerken van de gegevens en ontvangen informatie in een conceptplan en tekeningen.

Fase 3:

Het bespreken van het conceptplan en tekenwerk met jouw BHV-verantwoordelijke.

Fase 4:

Het aanbrengen van eventuele wijzigingen en het opleveren van het definitieve ontruimingsplan inclusief ontruimingstekeningen en de ontruimingsplattegronden.

U ontvangt bij oplevering (aantal is in onderling overleg):

- Een ontruimingsplan in conform de norm NEN 8112
- Ontruimingstekeningen per bouwlaag t.b.v. het ontruimingsplan
- Ontruimingsplan en tekenwerk digitaal

Ontruimingsoefeningen

Stel dat er brand uitbreekt in je bedrijf. Dan is het van groot belang dat iemand weet hoe er zo goed en efficiënt mogelijk ontruimd kan worden. Tijdens deze training leer je of één van jouw medewerkers snel en veilig ontruimen. Onze docenten bouwen de moeilijkheidsgraad tijdens deze ontruimingsoefeningen langzaam op. Na elke evaluatie worden de oefeningen steeds verder toegespitst op situaties die zich in de dagelijkse praktijk kunnen voordoen.

SHO biedt extra service met de SHO-Monitor®

Als ondernemer kan het je zomaar gebeuren dat de Arbeidsinspectie, controleurs van de Nederlandse Voedsel- en Waren Autoriteit (NVWA) of de Gemeente ineens voor je deur staan. Of ze je papieren even mogen zien. Maar hoe zat het ook al weer? Wie was met welke cursus bezig en wie heeft al een diploma behaald? En wie is binnenkort weer aan de beurt?

Via de SHO-Monitor® krijg je met één druk op de knop een compleet overzicht van de huidige stand van zaken. Zodra je inlogt op de SHO-Monitor® kun je als klant direct zien wie, wanneer, welke cursus heeft gevolgd, welke diploma's bijna verlopen zijn, uitslagen, betalingen etc.. Deze service geeft je een duidelijke meerwaarde. Je hoeft zelf niets meer bij te houden. Je hebt immers al genoeg administratieve rompslomp.

In één handomdraai

De SHO-Monitor® is speciaal ontwikkeld om alle informatie die samenhangt met de cursussen van SHO direct en snel toegankelijk te maken. Zo is meteen te zien welke medewerker dringend naar welke cursus moet. De SHO-Monitor® maakt inschrijven óók heel gemakkelijk. Bij een nieuwe aanmelding hoef je je gegevens niet steeds in te voeren.

Ondersteunend

Via de SHO-Monitor® is in één oogopslag te zien of jij en/of je medewerkers up-to-date zijn met alle cursussen. Alles is overzichtelijk gerangschikt en je kunt de gegevens naar wens uitprinten. Ook kun je per cursus bekijken wie er deelnemen of op herhaling moeten. Om het je nog gemakkelijker te maken, ontvang je per e-mail of per post bericht van de SHO-Monitor® zodra de geldigheid van een bepaald diploma bijna vervalst. Vooral als je meerdere werknemers in dienst hebt, is dit een uitkomst. Overigens kunnen je medewerkers zelf ook inloggen met hun eigen inloggegevens. Zij hebben dan alleen inzage in hun eigen cursusinformatie. Stichting Horeca Onderwijs loopt met de SHO-Monitor® voorop als het gaat om extra serviceverlening aan vaste relaties.





Examens, inschrijven en betalingswijze

Alle cursussen van Stichting Horeca Onderwijs leiden op om de officieel erkende diploma's te behalen. De examens zijn voor het merendeel schriftelijk en bestaan uit meerkeuzevragen.

Examenaanmelding

Bij de mondelinge Spoedcursus Sociale Hygiëne, de cursus Leermeester en de cursus Horecaportier word je door SHO automatisch aangemeld voor het SVH examen. De verantwoordelijkheid hiervoor ligt bij de Stichting.

Inschrijven

Na akkoord op de offerte bepaal je de data en de tijdstippen. Wij vragen een verwerkingsperiode van minimaal 3 weken.

Betalingswijze

Facturatie van het cursusgeld ontvang je 14 dagen voor aanvang en dient bij voorkeur binnen 14 dagen na ontvangst betaald te worden. Facturatie van het examen/certificering ontvang je uiterlijk 1 week na de cursus aan de hand van het daadwerkelijk aantal aanwezige cursisten. Hiervoor bestaat ook een uiterlijke betaaltermijn van 14 dagen na ontvangst. Wanneer de facturen betreffende een project volledig zijn voldaan worden de diploma's/certificaten verstrekt.

Meld je snel aan via www.sho-horeca.nl

Algemene voorwaarden

1. Bevestiging

Een Incompany Training wordt definitief vastgelegd na ontvangst van een volledig ingevulde, getekende bevestiging of een opdracht per e-mail. In deze bevestiging of opdrachtmail worden alle gegevens zoals soort Training, lesdatum/data, lesdagen, aantal deelnemers, leslocatie en factuuradres vermeld. Zodra de getekende bevestiging of opdrachtmail is ontvangen, is er sprake van een overeenkomst.

De Stichting behoudt zich het recht voor om bepaalde Trainingen door een door haar geautoriseerde opleider te laten verzorgen. De opdrachtgever zorgt ervoor dat de deelnemers op de hoogte worden gebracht van de leslocatie en de lesdatum/data.

2. Kosten

De opdrachtgever verbindt zich bij het verzenden van de getekende bevestiging of opdrachtmail tot betaling van het gehele trainingsgeld, ongeacht al of niet, geheel of gedeeltelijk, de lessen door de deelnemers worden gevolgd. Alle genoemde kosten zijn exclusief BTW.

Horecatrainingen met examen

Twee weken voorafgaand aan de Training ontvangt de opdrachtgever een factuur voor het lesgeld en de examenkosten.

Veiligheidstrainingen en Horecatrainingen zonder examen

Twee weken voorafgaand aan de Training ontvangt de opdrachtgever een factuur voor het lesgeld. Circa één week na de Training ontvang je een factuur voor de eventueel van toepassing zijnde examen- en/of certificeringkosten. Alle door de Stichting te maken kosten voor inname van achterstallige gelden, geen uitgezonderd, zijn voor rekening van de opdrachtgever.

3. Verzuim

Absentie van een deelnemer tijdens één of meerdere lessen van de Training onthefte de opdrachtgever niet van de verplichting tot betaling en geeft geen recht tot gedeeltelijke of gehele restitutie van het lesgeld.

4. Lesmateriaal

Het lesmateriaal mag de opdrachtgever behouden. Verkoop en/of geheel of gedeeltelijk overnemen of ter inzage aan derden verstrekken van lesmateriaal is verboden. Het auteursrecht en eigendomsrecht blijven bij SHO. Het lesmateriaal wordt twee weken voor aanvang van de Training naar de opdrachtgever verzonden. De opdrachtgever zorgt voor verspreiding van het lesmateriaal, zodat deelnemers de Training optimaal kunnen voorbereiden.

5. Exameninformatie en deelnemers

Horecatrainingen met examen

De opdrachtgever dient uiterlijk 18 werkdagen voor de afgesproken examendatum een deelnemerslijst met naam, voorletter(s), geslacht, adresgegevens en geboortedatum aan SHO te verstrekken om tijdig het examen te kunnen aanvragen bij het exameninstituut, de SVH. De opdrachtgever is zelf verantwoordelijk voor het correct verstrekken van de gegevens van de examenkandidaten. Binnen 15 werkdagen voorafgaand aan het examen kunnen er geen kosteloze wijzigingen c.q. afmeldingen meer plaatsvinden. Ziekte of verhindering van één van de deelnemers geeft geen recht op restitutie of ontbinding van het examengeld. Het ministerie van VWS houdt toezicht en stelt de genoemde eisen aan SVH.

Veiligheidstrainingen met examen

De opdrachtgever dient uiterlijk twee weken voor aanvang van een Incompany Training een deelnemerslijst aan SHO te verstrekken om tijdig het examen te kunnen aanvragen bij het exameninstituut, het NIBHV. Ziekte of verhindering van één van de deelnemers geeft geen recht op restitutie of ontbinding van de overeenkomst. Indien een deelnemer door omstandigheden de Training niet kan volgen, mag de opdrachtgever deze open plaats opvullen door een derde.

6. Voortijdig beëindigen

Een opzegging kan alleen en uitsluitend per brief of e-mail geschieden. Annulering van een Training kan tot één maand voor aanvang van de betreffende Training kosteloos geschieden. Binnen één maand voor aanvang van een Incompany Training is deze niet kosteloos opzegbaar.

7. Verschuivingen

7.1 Verschuiving door opdrachtgever

Horecatrainingen met examen
Horecatrainingen met examen kunnen niet kosteloos worden verschoven binnen 15 werkdagen voorafgaand aan de examendatum (zie bepaling "Exameninformatie en deelnemers").

Veiligheidstrainingen en Horecatrainingen zonder examen

Tot 2 weken voor aanvang van een Training kan de opdrachtgever de Training verplaatsen naar een later tijdstip tegen betaling van 10% van het lesgeld. De nieuwe lesdata dienen binnen 2 maanden na de uitgestelde lesdata bekend te zijn bij SHO, anders wordt de verschuiving gezien als een annulering en wordt de volledige Training alsnog volledig doorbelast. Binnen 2 weken voor aanvang kan de Training niet meer worden verplaatst en zal het volledige lesgeld in rekening worden gebracht.

7.2 Verschuiving door SHO

SHO behoudt zich het recht voor om de Training te verplaatsen naar een latere datum bij ziekte en/of verhindering van de docent of trainer.

8. Geschillen/Klachten

Eventuele geschillen voortvloeiende uit of verband houdende met de overeenkomst waarop deze trainingsvoorwaarden van toepassing zijn of de betreffende trainingsvoorwaarden en haar uitleg of uitvoering, zowel van feitelijke als van juridische aard, zullen worden beslist naar Nederlands recht. Klachten kunnen alleen schriftelijk worden ingediend.

9. Rechten en verplichtingen

De wederzijdse rechten en verplichtingen uit de overeenkomst eindigen zodra de overeenkomst is ontbonden.

10. Aansprakelijkheid

10.1 De Stichting is niet aansprakelijk voor het tijdens de training of de cursus ontstane verlies, diefstal of beschadiging van eigendommen van de deelnemer(s) respectievelijk opdrachtgever, alsmede voor tijdens de cursus of de training opgelopen persoonlijk letsel van de opdrachtgever of de deelnemer(s) behoudens opzet of grove schuld van de Stichting.

10.2 De Stichting is jegens de opdrachtgever en de deelnemer(s), behoudens opzet of grove schuld, niet aansprakelijk voor schade van welke aard dan ook, direct of indirect, welke voor de opdrachtgever respectievelijk de deelnemer(s) voortvloeit uit het handelen naar aanleiding van (de inhoud van) de training dan wel het cursusmateriaal.

10.3 De Stichting is niet aansprakelijk voor eventuele onjuistheden of onvolledigheden in het lesmateriaal of tijdens de cursus of training verkondigd.

10.4 Indien mocht blijken dat, ondanks het hiervoor bepaalde, de ontstane schade voor rekening van de Stichting dient te komen dan is de aansprakelijkheid van de Stichting in haar totaliteit steeds beperkt tot het bedrag dat in het desbetreffende geval onder de aansprakelijkheidsverzekering wordt uitbetaald, te vermeerderen met het bedrag van het eigen risico dat ingevolge de toepasselijke verzekeringsovereenkomst voor rekening van de Stichting komt.

10.5 Indien om welke reden dan ook geen uitkering krachtens de bedoelde verzekering mocht plaatsvinden, is iedere aansprakelijkheid steeds beperkt tot driemaal het door de Stichting, in de desbetreffende zaak, in het desbetreffende jaar in rekening gebrachte bedrag, tot een maximum van € 2.000,-.

11. Overige bepalingen

Alle gegevens welke in de offerte, brochure en eventuele bijlagen staan vermeld, worden geacht tot de trainingsvoorwaarden te behoren.

PERSOONSREGISTRATIE

In het kader van de Algemene verordening gegevensbescherming (AVG) geven wij jou te kennen dat de door jou verstrekte persoonsgegevens in onze geautomatiseerde cursistenadministratie zullen worden opgenomen. Het doel van deze administratie is het beheer van en het kunnen beschikken over persoonsgegevens, studiegegevens en studieresultaten noodzakelijk voor een verantwoorde uitoefening van de administratieve- en logistieke functies (binnen en buiten de Stichting). Deze registratie is aangemeld bij de Registratiekamer.

Horeca-opleidingen

Cursusinformatie



SHO
*De grootste
horeca opleider
sinds 1983*

Stichting Horeca Onderwijs
Postbus 1161 • 4801 BD Breda
T 076-5710078 • F 076-5717373
E info@sho-horeca.nl • I www.sho-horeca.nl
K.v.K. Breda: 41103875



Algemene
Stichting **Horeca**Onderwijs

www.sho-horeca.nl